



Frittata à l'espagnole aux oignons, œufs, tomates cerises, jambon de Parme et parmesan

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

huile d'olive
3 oignons (en rondelles)
1 pommes de terre (cuite et coupée en rondelles)
2 gousses d'ail (émincées)
200 grammes jambon de parme
125 grammes tomates cerises (coupées en deux)
8 œufs
1 tasse de parmesan (râpé)
1 bouquet de persil plat
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites blondir les rondelles d'oignon à l'huile d'olive. Ajoutez les rondelles de pomme de terre, ajoutez l'ail, le jambon de Parme et les tomates cerises. Salez et poivrez bien.
- 2.** Fouettez les œufs dans un récipient. Salez et poivrez également les œufs. Ajoutez le parmesan râpé et le persil plat ciselé.
- 3.** Versez le mélange dans la poêle et couvrez. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les œufs soient pris.
- 4.** Parsemez de persil plat.